

## **Pesto Lasagne**

## Zutaten für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 500 g Blattspinat
- 250 g Shrimps (am besten naturbelassen)
- 800 g Tomaten in Stücken
- 1 Glas grünes Pesto
- 2 Knoblauchzehen
- 12 Lasagneplatten
- 200 g geriebener Käse (nach Wahl)
- Oregano
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer



**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 60 Minuten

## Pesto-Lasagne selber machen - so geht's:

- 1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in kleine Würfel.
- 2. Erhitze etwas Butter oder Öl in einer Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin glasig an.
- 3. Gib den Blattspinat dazu und warte, bis er aufgetaut ist.
- 4. Rühre dann die Shrimps unterrühren. Würze die Spina-Shrimps-Mischung mit den Kräutern, Salz und Pfeffer
- 5. Mische die geschälten Tomaten und das Pesto in einer Mischung. Rühre die gepresste Knoblauchzehe unter.
- 6. Schichte nun abwechselnd den Tomatenmix, die Lasagneplatten und die Spinat-Shrimps-Mischung in einer großen Auflaufform.
- 7. Bestreue die Lasagne mit geriebenem Käse und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten.

1/2



Jenny Böhme - familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.

